

REVUE DE VITICULTURE

LA CRISE VITICOLE ET LA QUESTION ALGERIENNE (1)

La viticulture est aux prises avec de très grosses difficultés. On a l'impression que la crise du vin n'a pas été attaquée de front et même, trop souvent, que les assaillants se combattent au lieu de s'entendre.

Je n'ai pas besoin de vous dire que, lorsqu'on reproche aux Algériens d'avoir trop planté, ils répondent aux gens du Midi : « Vous faites des vins anormaux » — aux Girondins : « Vous faites des piquettes » — aux gens du Centre : « Vous avez trop de prédilection pour les vins de sucre », etc... Ces attitudes agressives ne peuvent pas donner de bons résultats. Il m'a semblé utile de reprendre cette étude, en dehors des intérêts régionaux, en me plaçant sur un observatoire assez élevé, d'où l'on puisse envisager le problème d'un regard purement agronomique.

Les causes de la crise du vin

Inutile de le redire, les causes de la crise se ramènent à ces trois points :

- TROP de vignes et trop de vin ;
- TROP de mauvais vins ;
- TROP de charges et d'impôts sur les vins.

Trop de vignes et trop de vins. — La surabondance ressort de tous les chiffres des statistiques. On ne peut en parler — car c'est bien là la cause essentielle de la crise actuelle — sans tourner les yeux vers l'Algérie ; et c'est surtout cette question que j'ai l'intention de vous exposer ce soir.

Trop de mauvais vins. — Vins anormaux, vins hybrides, vins gâtés de toutes sortes : j'ai eu l'occasion, pour la première fois, de traiter ce sujet sous le titre : « Le problème de la vigne et du vin », dans un fascicule des « Problèmes agricoles » de notre Association, en 1927 ou 1928. A ce moment, au grand scandale de certains, j'ai commencé à parler des « vins omnibus ». Je n'en reparlerai pas.

Questions de fiscalité. — L'exagération de la fiscalité a eu surtout pour effet nuisible de combattre cette spécialisation des cultures qui a été l'aboutissement d'une grande série d'efforts et de progrès agronomiques antérieurs. En agissant ainsi, on est arrivé, pour le vin plus particulièrement (car il est plus accablé d'impôts et de charges diverses), à cette renaissance de ce que j'ai appelé « les vendangeurs de crus ». C'est-à-dire que beaucoup de producteurs, d'agriculteurs, qui n'y avaient pas songé, sont incités à faire du vin, bien que leur prix de revient soit plus élevé que celui des producteurs à qui ils l'achetaient ; et cela uniquement parce qu'ils économisent les charges de toutes sortes qui pèsent

(1) Communication faite à la réunion du Groupe Agro-Alimentation, le 24 janvier 1936.

si lourdement sur le vin dès qu'il sort de la propriété. Ce fut la cause d'un notable développement du vignoble métropolitain. J'en dirai un mot en passant.

La surabondance des vins

Je ne veux pas vous noyer sous les statistiques ; c'est ennuyeux et vous pourriez les consulter quand vous voudrez ; elles paraissent dans toutes sortes de journaux et de revues agricoles ou viticoles. Vous avez pu voir, cependant, que les chiffres de la production en France ont augmenté d'une façon sensible, mais encore très insignifiante par rapport aux augmentations de la production en Algérie.

Depuis 1925, l'Algérie a sensiblement doublé sa production en hectolitres, et elle a triplé, ou presque, ses surfaces plantées. Il n'est pas étonnant, dans ces conditions, de voir arriver sur le marché français qui est à peu près le seul écoulement des vins algériens, une surabondance de marchandises qui avilit les cours.

La course aux plantations. — Son origine

Dès le début, la crise a conduit à des discussions qu'on peut appeler acrimonieuses, entre les vignerons du Midi et les vignerons algériens. Ceux du Midi n'ont voulu voir dans ces derniers que des nouveaux-venus qui n'avaient pas le droit de les concurrencer, ou qui n'auraient pas dû avoir ce droit parce qu'ils n'avaient pas les mêmes charges. On peut dire que les Méridionaux ont fait une faute capitale en portant la discussion sur le terrain des personnes. J'ai pu leur dire : « Si vous aviez été à la place des Algériens, vous auriez fait comme eux. »

Quelle est donc l'origine de ces plantations insensées faites en Afrique du Nord ?

C'est en 1867, sous le Second Empire, qu'on a créé l'Union Douanière entre la France et l'Algérie. C'est la loi du 25 décembre 1900, qui créa l'Autonomie Financière de l'Algérie.

Telles sont les deux sources déjà lointaines des difficultés d'aujourd'hui, les deux sources de la concurrence actuelle de l'Algérie et de la Métropole, concurrence qu'on aurait dû prévoir et qui se développe dans des conditions d'inégalité choquantes.

Ces difficultés ne se sont pas manifestées plus tôt parce que, entre 1900 et 1914, l'Algérie a dû reconstituer son vignoble, atteint plus tard que le vignoble métropolitain par le Phylloxéra. Les choses se sont aggravées après la guerre.

En fait, en ce qui concerne l'Union Douanière, les Algériens sont très heureux de pouvoir écouler leurs denrées sur les marchés métropolitains, sans avoir à payer aucun droit d'entrée. Ils n'ont fait aucun effort pour développer les possibilités d'écoulement de leurs vins dans d'autres directions.

En ce qui concerne l'Autonomie Financière, les viticulteurs algériens se trouvent avoir, au point de vue du prix de revient, une supériorité incontestable sur les viticulteurs métropolitains.

Non seulement le prix de la main-d'œuvre algérienne est beaucoup moins élevé, mais, tandis que le budget national s'est accru dans des proportions colossales (en 1932 ou 1933, sur 54 milliards de budget annuel, 23 étaient pour la Caisse Autonome, c'est-à-dire les Arrérages de la Dette), l'Algérie n'y participe

pas. Pour beaucoup d'impôts directs ou indirects, il y a entre la France et l'Algérie des différences considérables. Je n'entrerai pas dans de trop longs détails, la liste serait interminable des taxes et impôts de toutes sortes dont nous sommes accablés et qui n'existent pas là-bas, ou qui y sont anodins. C'est ainsi qu'on voit des Sociétés anonymes qui transportent leur siège social en Algérie pour ne pas avoir à payer de gros frais d'enregistrement, ni l'impôt sur les coupons. Cet exemple est bien caractéristique de cette inégalité dans la concurrence entre l'Algérie et la Métropole.

Le problème algérien n'est donc pas une question viticole en dépit des apparences : le grand tort des viticulteurs français, des Méridionaux qui ont conduit la discussion, a été de se tenir uniquement sur le terrain viticole. Au point de vue agricole, pour la production de toutes autres denrées, le problème est moins à vif, mais il est le même ; au point de vue industriel, il commence aussi à se manifester. Les mêmes causes engendreront les mêmes effets.

Ainsi, je vous ai bien situé les différences qui font que les produits d'Algérie et de la Métropole ne devraient pas être participants à égalité sur un même marché ; car les uns sont obligés d'évincer et de tuer les autres.

L'erreur des Méridionaux, je le répète, a été d'avoir une idée fixe contre l'Algérie, de demeurer strictement sur le terrain viticole. — Ils ont été jusqu'à dire que le vignoble algérien, bien plus jeune que le vignoble français, n'avait pas le droit de venir le remplacer. Cette question de la *filiation des vignobles* est une question qui paraît oiseuse, à priori, mais il n'est pas inutile, cependant, de la mettre au point. Elle soulève l'éternel problème du *berceau de la vigne*.

Histoire de la vigne

On raconte que de savants explorateurs, parcourant les forêts obscures des Hauts-Plateaux de l'Arménie, y découvrirent de très vieilles souches ; leurs sarments s'enlaçaient aux hautes ramures des arbres multi-séculaires, pour aller sur leurs cimes s'abreuver des rayons du soleil, lui rendant en hommage leurs fleurs parfumées et leurs fruits vermeils. Ces explorateurs croyaient avoir atteint leur but, lorsqu'une observation plus attentive leur montra que ces souches étaient disposées régulièrement : elles étaient plantées en quinconce... Ainsi, là encore, la main de l'homme était passée, en des temps inconnus. — Il est bien certain qu'ils durent se dire : « Nous ne trouverons jamais le berceau de la vigne... » En effet, la vigne sauvage est indigène dans presque tous les pays tempérés.

Ce qu'il est important de connaître, c'est le berceau de la culture de la vigne. On s'accorde à penser que c'est bien de ces Hauts-Plateaux de l'Asie antérieure que sont parties, de concert, à la conquête du monde, la culture de la vigne et la civilisation, envahissant d'abord la Syrie, la Phénicie, la Cilicie, les Iles, la Thrace, et tout l'Empire d'Alexandre, puis l'Etrurie et les Gaules, et les Romains les répandirent dans tous les pays qu'ils conquièrent.

Sur l'autre rive de la Méditerranée, utilisant comme des relais les anciens comptoirs phéniciens, un autre courant parallèle, issu des mêmes sources, longtemps demeuré dans la Chaldée, puis dans l'Arabie Heureuse et l'Arabie Pétrée,

gagnait l'Égypte, la Lybie, la Numidie, la Berbérie, tout l'Empire de Carthage ; il traversait le Détroit des Colonnes d'Hercule, envahissant l'Ibérie et passait même les Pyrénées.

Et c'est là, entre le Rhône et les Pyrénées, que se rejoignirent, que se nouèrent les deux extrémités de cette merveilleuse ceinture de pourpre et d'or, entourant la grande mer bleue sous un ciel d'azur ; les deux pointes s'étalant comme deux flots de rubans : l'un par le couloir du Rhône-atteignit le Léman, l'Alsace et le Rhin, la Bourgogne et la Champagne, la Loire, l'Anjou et le Nantais, s'arrêtant seulement aux flots de l'Océan ; l'autre, par le couloir du Lauragais, envahit la Gascogne et l'Aquitaine jusqu'aux rives de l'Atlantique, au pays du Cognac, au pays du Bordeaux, au pays où le Vert-Galant aimait à boire sa bouteille de Jurançon, avec sa belle Gabrielle, comme il appelait alors Gabrielle d'Estrées.

Tout cet apanage de la vigne vinifère est aujourd'hui dans une situation lamentable : on n'entend plus chez les vigneronns ni les rires ni les chansons... Au cours des âges, tous ces vignobles ont eu leurs heures de prospérité et leurs heures d'épreuves, au gré de la volonté des vainqueurs, au gré des caprices des gouvernements, au gré des méfaits de la nature, au gré des remous de l'économie mondiale. Les Gaules, comme Carthage, ont dû arracher la moitié de leurs vignes, pour obéir aux décrets de l'empereur Domitien, tandis que l'Italie conservait les siennes : c'était la loi du vainqueur.

Aujourd'hui, il n'y a plus ni vainqueurs ni vaincus ; la filiation des vignobles ne peut être mise en cause. Il serait difficile, d'ailleurs, de considérer le vignoble algérien comme dépendant seulement de cette rénovation due aux colons français depuis cinquante ans, car, au temps des guerres puniques, au dire des auteurs latins, les vignobles d'Afrique étaient déjà si florissants que les raisins y atteignaient — disaient-ils — la grosseur d'un enfant nouveau-né ; seuls, les raisins de la terre de Chanaan pouvaient leur être comparés.

Réactions du Midi. — Est-ce à dire que l'Algérie ait tous les droits ?

Examinons quelle a été l'action du Midi qui s'est fait le champion des vignobles métropolitains.

L'un des plus grands esprits de notre temps, Paul Valéry, a exposé dans ses « Impressions méditerranéennes » combien le long regard posé sur l'horizon de la grande mer bleue est « évocateur de possibilités ». Aujourd'hui, que ce soit du haut de la montagne de Sète ou du haut des remparts d'Aigues-Mortes, du Peyrou de Montpellier ou du Plateau des Poètes à Béziers, des tours Saint-Just de Narbonne ou du signal de Fort-Réal en Roussillon, les regards de nos vignerons n'évoquent plus à l'horizon l'apparition des voiles phéniciennes, grecques ou latines, apportant à la fois et les trésors de l'art, et les trésors de la pensée... Ils se demandent s'il est possible que, là-bas, sur l'autre rive de cette mer bénie qui fut bien pour eux la mer maternelle, ait pu surgir un fléau qui vient noyer de misère et de ruine ce pays, où sont venues se rejoindre et se confondre les deux ailes marchandes de la civilisation, la civilisation gréco-latine et la civilisation nabathéenne...

Je connais bien les vignerons du Midi ; ils ont quelques défauts qu'ils ne cher-

chent pas à dissimuler ; ils ont de grandes qualités qu'ils ne s'appliquent pas à mettre en relief ; ils comprennent toutes les disciplines de l'esprit ; ils respectent toutes les mystiques ; mais leurs nerfs se crispent quand ils songent que, sur cette terre d'Afrique est passé le vent de l'Islam qui interdit de boire du vin, et que ce sont ces populations, encore à demi asservies, qui sont contraintes de faire venir au rabais ce vin qui doit chasser le leur du marché français. Longtemps ils ont clamé cette injustice, ayant foi dans leur cause, les regards fixés vers le pays d'où vient le mal, et tournant le dos au reste de la France : le reste de la France ne les a pas compris !

Ils ont demandé qu'on *contingente les vins algériens* à leur entrée en France, comme on l'a fait pour les sucres des colonies et les rhums des Antilles : on n'a pas voulu les entendre !

Ils ont proposé qu'on applique *une taxe* à ces vins algériens, pour équilibrer leur prix de revient avec celui de leurs propres vins : on ne les a pas écoutés !

Ils ont suggéré aux Algériens d'établir amiablement *un aménagement du marché*, c'est-à-dire de se partager la quantité de vins vendus à la consommation taxée, environ 50 millions d'hectolitres. Au moment où l'on exprimait ces suggestions, les Algériens n'envoyaient en France qu'environ 8 ou 9 millions d'hectolitres. On leur a proposé d'en laisser entrer 10 millions, et d'en réserver 40 à la Métropole. Ils n'ont pas voulu discuter !

Mesures prises. — La question est venue devant le Parlement ; on y a fait valoir des arguments de sentiment d'un tout autre ordre, mettant en question l'unité nationale qui n'avait rien à faire dans ce débat purement économique : par un vote écrasant, le Parlement a décidé que les vins algériens seraient traités comme les vins français ; c'était perpétuer la crise, alors que, dans la réalité, les conditions de production des deux régions sont très différentes.

Au lieu d'envisager le problème directement et loyalement, on a alors cherché à le résoudre par des détours, qui ont été aussi des maladresses, à prendre des dispositions susceptibles d'atténuer la concurrence insupportable des vins d'Algérie, sous le couvert de les traiter comme les vins métropolitains.

Vous savez quelles ont été ces dispositions, je ne veux pas les rapporter en détail : mais d'abord, dans la loi du 4 juillet 1931, le Parlement, au lieu d'interdire les plantations, — on en parlait déjà — a admis qu'on pouvait planter jusqu'à 10 hectares. En France, il y a, en chiffres ronds, 1.500.000 hectares, et 1.500.000 vigneronns ont été autorisés à planter jusqu'à 10 hectares ! Vous voyez combien cela jetait le ridicule sur le Parlement. — En 1933, on a abaissé la limite à 3 hectares. Mais on voyait arriver le jour où l'interdiction complète des plantations serait votée, et il ne fallait pas être grand psychologue pour songer que c'était le meilleur moyen d'exciter les gens à ces plantations de la dernière heure. En effet, c'est depuis 1928 surtout, lorsqu'on a commencé à parler de l'interdiction des plantations, qu'on a planté tant qu'on a pu.

En France, c'est bien surprenant, entre 1928 et 1935, le vignoble n'a augmenté que de 30.000 hectares, c'est-à-dire d'environ 15 % ; en Algérie, dans le même temps, il augmentait de 100 %, soit de 201.500 hectares, en 1925, à 399.600 en 1935. Telle a été la maladresse du Parlement !

La loi a ensuite institué le *blocage* chez le producteur, pour limiter les quantités disponibles pour la vente. Mais au lieu de frapper également tous les vignerons ou seulement ceux qui avaient planté, ce blocage a comporté une foule d'exemptions : c'est ainsi que sur 1.500.000 vignerons en France, il y en a 18.000 seulement qui sont soumis au blocage. De plus, ce blocage est basé sur un système progressif tel que la quantité bloquée augmente avec la surface cultivée ; la progression varie encore avec les rendements, avec la nature de l'exploitation, etc... C'était semer entre vignerons la jalousie et la division.

Ce n'est pas tout ; on a trouvé insuffisant de bloquer les vins en excédent ; on a décidé de les détruire, en établissant leur *distillation obligatoire*.

Les *prestations progressives* suivant l'importance des domaines et des récoltes n'ont pas paru assez démagogiques ; on y a ajouté une *dégression* dans la valeur des alcools achetés par l'Etat ; si bien qu'un propriétaire producteur de 10.000 hectolitres, qui est bloqué déjà à 50 % est obligé de fournir à l'Etat une certaine quantité d'alcool, sensiblement double que son voisin qui ne produit que 2.000 hectos ; qui plus est, au lieu d'être payé 500 francs comme celui des prestataires en bas de l'échelle, son alcool n'est payé que 400 ou 300 francs, et même moins !

Ce procédé démagogique a engendré une véritable *foire aux embusqués*. Parmi ceux dont la récolte était l'objet d'un blocage, certains se sont dit : « Nous allons diviser notre propriété. » Alors, on a passé aux actes. Il s'est trouvé, dit-on, que des enfants en nourrice sont devenus propriétaires d'une partie du domaine ; on cherchait à réduire chaque part au-dessous de 400 hectolitres, puis de 200 hectolitres, fixés par la loi comme limite aux exonérations de ces impositions, prestations et obligations de blocage et de distillation.

Par ailleurs, d'autres ont déclaré leurs vins comme étant des vins de régions de crus, car les vins à appellation d'origine sont aussi exonérés. A la récolte de 1934, par exemple, sur une production d'environ 65 millions d'hectolitres en France, il y a eu 16 millions considérés comme vins à appellation d'origine, c'est-à-dire trois, quatre ou cinq fois plus que la réalité. Tout cela parce que les dispositions prises par le Parlement étaient tellement spoliatrices que chacun cherchait à s'y soustraire par tous les moyens.

A la suite des lois de 1931, 1933 et 1934, qui ne donnèrent pas satisfaction, on a envisagé les choses autrement. On est arrivé, par une méthode différente, au décret-loi du 31 juillet 1935.

Las de fixer leurs yeux sur l'Algérie, les délégués des vignerons du Midi se sont enfin retournés vers leurs collègues, les agriculteurs de la Mère patrie. Ils se sont alors aperçus que la crise du vin débordait beaucoup sur des terrains voisins tout à fait différents : notamment, l'obligation de distiller de grosses quantités de vin a jeté la crise sur le marché de l'alcool. Ce marché n'intéresse pas que les viticulteurs et les producteurs d'eaux-de-vie de fruits ; il intéresse au plus haut point les cultivateurs de betteraves, les producteurs de pommes et même, indirectement, les semeurs de céréales. C'est par une entente commune de

tous ces intérêts divers qu'on est arrivé à jeter les bases du nouveau décret du 31 juillet 1935, dont on espère à la fois le salut des vignes et le salut des betteraves, celui des pommiers et même, indirectement, celui des céréales.

(A suivre.)

LUCIEN SEMICHON.

ACTUALITÉS

J. BRANAS : Chronique méridionale hebdomadaire.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de juin 1936 (P. M.). — Situation viticole et vinicole de Bourgogne (René Engel). — Etat du vignoble du Roannais (J. T.). — Situation du vignoble de la Drôme (Dr Bonnet).

Chronique méridionale hebdomadaire

Le Mildiou. — Depuis le début du mois de juin, le vignoble méridional a reçu deux séries de pluies dont l'une, les 2 et 3 juin, résultait de chutes d'eau abondantes et froides, alors que l'autre, des 16 et 17, était faite de pluies lentes, fréquentes et chaudes.

L'attaque du 3 a été suivie, dès le 10, d'une éclosion de taches, d'abord peu apparentes parce que contrariée par des vents violents et secs — qui ont, rappelons-le, provoqué quelques cas de folletage, — mais devenue importante depuis le 14 à la faveur d'une période humide et chaude. Ces taches se sont montrées sur les feuilles non protégées et l'invasion n'a pas été désastreuse sur les grappes. C'est dans les situations chaudes et abritées qu'elle a surtout été évidente.

Au moment où ces lignes paraîtront, l'importance de l'invasion du 24 résultant des pluies du 17, sera connue.

Dans les vignobles actuellement très atteints soit parce que l'inondation les a mis en mauvaise posture ou bien parce que leur situation topographique est telle qu'ils sont tous les ans envahis précocement, les dégâts vont s'accroître considérablement, et se poursuivre sur les grappes, même en l'absence de pluies ultérieures. Ces vignobles existent un peu partout dans le vignoble méridional, mais ils sont particulièrement nombreux dans l'Aude (arrondissement de Narbonne). Ces vignes n'ont guère cessé de recevoir depuis le début des traitements copieux et fréquents, et ce n'est sans doute pas le moment de suspendre la lutte.

Ailleurs, les dégâts sont plus ou moins importants, mais rarement très graves. Ils seront plus notables après le 24. Il faut évidemment poursuivre l'exécution des traitements.

Les hybrides producteurs-directs n'ont pas échappé à la maladie, même ceux dont la résistance est la plus élevée. Le 5813 Seibel, qui est parmi ceux-ci, présente non seulement des taches de 1 à 2 cm. de diamètre sur les feuilles, mais encore des altérations notables des grappes : Rot Gris sur quelquefois 10 à 20 % des grains noués, et lésions de la râfle. Il aurait gagné à être sulfaté au moins une

fois avant la floraison. Le 7120 Coudere a beaucoup souffert, comme aussi le 2007 S. pour ne parler que des plus connus des hybrides dans le Midi de la France.

L'Anthracnose maculée. — Cette maladie n'est pas fréquemment rencontrée dans le vignoble méridional et on sait pour quelles raisons elle se trouve être rare ; le printemps très humide de 1936 a favorisé son apparition.

Nous avons eu ainsi connaissance, en mai dernier, d'un foyer sur 5813 Seibel important, non pas par son étendue de quelques ares, mais par l'intensité des dégâts. Le charbon recouvrait toute la végétation très faible, réduite à presque rien. L'observateur prit sur lui de faire arracher les souches malades, d'ailleurs fort mal en point ; cela ne s'imposait pas, mais l'arrachage des vignes est à la mode... L'application de traitements cupriques copieux et fréquents a été ensuite recommandée, car l'Anthracnose maculée est justiciable du cuivre à un point tel qu'elle ne se montre plus que sur les vignes non sulfatées.

Le 5813 S. paraît redouter cette maladie dans les situations humides et abritées, comme c'était ici le cas. Un ou deux traitements cupriques précoces et un badigeonnage hivernal des coursons et des bras avec le mélange corrosif connu (sulfate de fer 35 % + acide sulfurique 1 %) doivent venir à bout de cette désagréable maladie.

Remarques sur la transmissibilité du Court-Noué par le sol. — Le Court-Noué continue à poser un grand nombre d'irritantes questions. Pour notre part, nous supporterions avec allégresse le poids de cette croix de la pathologie végétale et nous concevrions même que si elle n'existait pas, il la faudrait inventer, si elle n'était, pour les viticulteurs, une source de pertes matérielles et de soucis croissants. C'est qu'il plane encore suffisamment de doutes sur l'origine, la dissémination et le traitement de cette maladie, pour que la porte reste ouverte à beaucoup d'hypothèses, ce qui est la raison d'entreprendre une foule d'investigations dont les résultats, lorsqu'ils sont tangibles, le sont rarement à propos.

La dissémination du Court-Noué pose un problème qui est loin d'être résolu. L'opinion la plus répandue veut que la maladie soit transmissible par le sol et on cite à l'appui de cette thèse l'observation de l'extension des taches dans le vignoble, l'attaque immédiate des jeunes vignes établies à l'emplacement de plantes malades d'une part et, d'autre part, la considérable contribution expérimentale apportée par les travaux de M. Petri en Italie et ceux de M. Ravaz en France. Ces derniers comportaient, toutefois, une réserve fondée sur ce que la maladie n'est pas transmise par certaines terres portant cependant des vignes malades.

L'extension de la maladie en plein champ est telle que nous voyons le Court-Noué franchir les chemins et les fossés dans certains cas, alors que d'autres foyers montrent une immobilité à peu près complète. Et voici trois exemples :

1° Dans une parcelle (Alicante-Bouschet, Petit-Bouschet et Aramon greffés sur Rupestris du Lot), toutes les souches sont très court-nouées sauf les remplacements (Rupestris du Lot) non greffés, vivant en cohabitation depuis 11 ans avec les souches malades, dont les sujets sont aussi malades que les greffons, ce qui est vérifié par décapitation. La distance entre les individus est de 75 centimètres. Voici donc un sol portant à la fois et depuis longtemps des vignes saines et ma-

lades. Cette observation pourrait nous entraîner à admettre la nécessité d'une cohabitation prolongée au-delà de onze années pour assurer le passage de la maladie de celles-ci à celles-là.

2° Dans une autre parcelle à espacement normal, une rangée est formée par l'Aramon greffé sur 219 A (Mt-de-Gt) (Berlandieri-Rupestris redoutant particulièrement le Court-Noué) ; elle est très malade. Les rangées voisines, établies sur des sujets divers, sont saines. La plantation a plus de 20 ans.

3° Des sujets court-noués existent un peu partout et disséminés dans les collections ampélographiques de l'Ecole de Montpellier. Les souches immédiatement voisines sont saines.

Nous pourrions citer d'autres exemples analogues et si nous n'étions devant la nécessité de réserver l'avenir et les opinions déjà avancées, nous admettrions l'impossibilité pour certains sols de constituer des vecteurs du Court-Noué, au cours d'une période de cohabitation en plein champ des souches malades et saines inférieures à onze années.

Il est difficile de concilier des observations de cette nature avec la réalité que constitue d'autre part, dans certains vignobles, l'indéniable extension des taches court-nouées. Le domaine de l'hypothèse nous reste et nous ne pouvons fournir d'explication commune aux deux cas qu'à la condition d'admettre la non-identité de deux sortes de sols qui seraient ainsi caractérisés.

a) Ceux dans lesquels peut s'étendre la maladie qui y paraît depuis longtemps installée, qui y reparaît sur les jeunes plantations suivant un arrachage, et dans lesquels elle est, en somme, pourvue d'un certain dynamisme.

b) Ceux dans lesquels elle ne s'étend pas et ne se reproduit pas sur les plantations nouvelles.

Dans les sols du premier type, la maladie semble avoir existé de tout temps alors que, dans les terres du second groupe, elle aurait été apportée récemment par des plants malades eux-mêmes. Ceux-ci s'avéreraient incapables de communiquer à un sol sain les caractères d'un sol court-nouant. Cependant l'expérience, et celle de M. Ravaz en particulier, montrant la possibilité du passage de la maladie d'un plant Court-Noué à un plant sain à travers un sol sain tendrait à faire admettre l'inverse. Cette contradiction est peut-être plus apparente que réelle, cette expérience ayant été réalisée en pot, c'est-à-dire en milieu réduit, au sein duquel les échanges peuvent prendre une rapide importance en rompant un équilibre instable. On conçoit très bien que les choses puissent se passer différemment en plein champ.

Mais nous avons fait un certain nombre d'hypothèses qui nous contraignent à rechercher par l'observation et l'expérience les faits correspondants. Ce n'est pas ici le lieu où nous pouvons les rapporter, car ce serait quelque peu abuser de la patience du lecteur.

J. BRANAS.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de mai 1936. — Le *Journal officiel* du 16 juin a publié les chiffres qui nous permettent d'établir le tableau habituel ci-dessous.

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1935	1934	1935	1933	1935	1934
1. Octobre.....	8.786.065	8.624.066	4.511.540	4.255.045	15.734.568	15.935.149
2. Novembre....	6.075.098	5.073.049	4.437.611	4.250.269	16.050.082	15.720.705
3. Décembre....	4.977.013	3.884.377	3.993.467	3.753.951	15.901.046	15.561.923
	1936	1935	1936	1935	1936	1935
4. Janvier.....	5.851.855	4.995.448	4.421.275	4.318.608	15.584.353	16.577.873
5. Février.....	5.766.344	4.720.035	4.097.235	3.690.804	15.294.444	15.134.180
6. Mars.....	6.354.758	5.416.111	3.934.281	3.495.184	15.058.144	14.817.100
7. Avril.....	6.180.583	5.877.954	4.414.658	4.248.519	14.712.651	14.578.030
8. Mai.....	5.369.319	6.037.638	4.283.226	4.296.260	14.413.458	14.100.654
Totaux.....	49.361.235	44.677.378	34.093.303	32.308.610	14.413.458	14.100.654

En ce qui concerne les sorties, on voit que celles du mois de mai 1936 ont été inférieures notablement à celles de mai 1935 et à celles d'avril 1936. (Différences de 800.000 et de 700.000 hectolitres.) La distillation a-t-elle subi un ralentissement, ou bien est-ce que les livraisons au commerce ont fléchi dans cette proportion importante ? Tout de même, pour les 8 premiers mois, le total de 49 millions d'hectolitres un tiers dépasse encore de près de 5 millions le total correspondant de l'exercice précédent.

La consommation taxée a fléchi, elle aussi, tout en restant supérieure à 4 millions 200.000 hectolitres. Elle est égale à celle de mai 1935. Pour les huit mois, le total de 34 millions d'hectolitres dépasse celui de l'exercice précédent de 1.700.000 hectolitres environ.

Les stocks du commerce ont baissé de 300.000 hectolitres. Ils restent cependant élevés, avec près de 14 millions et demi d'hectolitres.

Les pronostics sont à la hausse, à cause des mauvaises nouvelles relatives au Mildiou, et malgré la libération des 6^e et 7^e tranches. — P. M.

Situation viticole et vinicole en Bourgogne. — Le vignoble bourguignon, en général, n'a pas eu trop à souffrir, cette année, des périodes froides que nous avons eu à traverser dans l'avant-dernière semaine d'avril et la première semaine de juin.

Seules, les vignes situées dans la plaine ou dans les bas-fonds se sont légèrement ressenties de ces abaissements tardifs de température. Sur la « Côte », aucun dégât sérieux à signaler. Dans les vignobles situés au pied de la colline, la gelée, fantasque, a atteint quelques bourgeons, « farfouillant » les ceps, de-ci, de-là.

Les jeunes vignes poussent vigoureusement, en avance sur les plantations âgées. Le débourrement tardif favorisé par une température idéale a été rapide. Actuellement, la végétation a rattrapé son retard, ce qui vérifie une fois de plus le vieux dicton qui dit que « la vigne n'a pas d'âge... »

Après deux années d'abondance, ainsi qu'il fallait s'y attendre, la majeure partie du vignoble se trouve un peu fatiguée et cela d'autant plus que les fumures ont été épanchées avec parcimonie, conséquence du marasme actuel qui laisse le vigneron fort désargenté.

L'avis unanime des praticiens est qu'on peut estimer d'ores et déjà que la récolte 1936 sera moins abondante que celles des 2 années qui l'ont précédée et qui étaient des années record. Souhaitons que la prochaine récolte, modeste en quantité, soit de très grande qualité. Il y aurait là un facteur important sinon de hausse, tout au moins de stabilité non défavorable.

Les vins de 1934 révèlent, de plus en plus, une qualité qui ne s'affirmait pas aussi parfaite dans leur prime jeunesse. Très recherchés, à juste titre, ces excellents vins ont subi, depuis le début de l'année, une hausse de 30 % environ.

Quant aux 1935, ils nous réservent aussi d'agréables surprises ; certains d'entre eux seront dignes des 1934.

La Bourgogne, pays par excellence des appellations d'origine incontestables et incontestées, s'est vivement émue des mesures prises pour l'aménagement du marché des vins. Les vignerons bourguignons ne comprendront jamais comment le blocage ou l'échelonnement de ventes des vins fins de nos grands crus arrivent à faciliter l'écoulement des « rouges » et des « blancs » des départements méridionaux. On a beau leur expliquer qu'ils coopèrent ainsi à déjouer une nouvelle combine des malins du Midi qui ont, pour éviter blocage et distillation, imaginé et déclaré des appellations fantaisistes. Dans leur candeur de poires moyennes, les braves vignerons d'ici ne comprennent pas que pour gêner une action malhonnête le gouvernement en vienne, dans son manque d'énergie, à brimer les innocents.

Au lieu de dire : De fausses appellations sont déclarées pour éviter à des vins vulgaires les charges qui leur sont imposées, tous les vins à appellations seront bloqués, pourquoi ne pas avoir dit : Une appellation d'origine est un titre de noblesse qu'un long passé de qualité et de probité a mondialement consacré, il était alors aisé de séparer les tableaux de maîtres des mauvais chromos et d'annuler d'office ces appellations trichées. On ne l'a pas voulu. Ignorance ? Mauvaise foi ? Politique ? Veulerie...

Les appellations contrôlées font aussi couler beaucoup d'encre et de salive. L'idée de la réalisation de cette catégorie d'appellations contrôlées a paru de prime abord séduisante, mais à la réflexion, on voit que si on passe du plan théorique au plan pratique, on se heurte à des difficultés devant lesquelles les plus chauds partisans de la chose se trouvent rafraîchis.

Tous les syndicats locaux des communes à appellations ont eu à délibérer sur les questions classiques : aire de production, encépagement, taille, mode de culture, degré minimum, mode de vinification, rendement maximum. Toutes les discussions roulaient en définitive autour de ce thème^o : il faut freiner la production et viser à obtenir avant tout de la qualité.

Tout le monde ici est d'accord quant à ce principe, mais, actuellement, une question se pose : est-ce que la qualité élevée, obtenue, il va de soi, au détriment de la quantité, paiera ?

Présentement, il n'en est pas ainsi et le producteur qui réduirait délibérément ses récoltes de moitié tout en obtenant le maximum de qualité possible risquerait fort de faire un marché de dupe, car jamais il ne pourrait vendre son vin le double du prix de ses voisins. Actuellement, la qualité élevée ne paie donc pas. Pour un cru donné, le propriétaire qui obtient les plus importants rendements est celui qui tire le mieux son épingle du jeu tout en vendant moins cher que les autres. Généralement, le prix auquel il aura cédé ses produits servira encore de base dans les tractations que pourront avoir à opérer ses collègues.

Le vigneron, certes, doit rechercher avant tout la qualité, mais le consommateur consentira-t-il à la payer son prix, cette haute qualité tant réclamée ?

Quant à la fixation d'un degré minimum, idée qui, en théorie paraît indiscutablement logique et simple, chacun, en son for intérieur, se demande comment pareil contrôle pourra s'effectuer.

La question rendement maximum a été partout discutée ; le chiffre fatidique de 40 hectos à l'hectare a été admis comme limite avec possibilité d'élever le plafond dans les cas exceptionnels.

Ce facteur rendement est en effet assez flottant :

1930, 1931, 1932, production assez réduite en Bourgogne, qualité assez médiocre.

1929, 1934, production extrêmement abondante, vins de très belle qualité.

En 1934, on a fait 7 fois plus de vins qu'en 1933 et le 1934 est supérieur au précédent...

Les plus savants exposés chancellent devant ces constatations. Et ce n'est pas encore parce qu'un vin répondra à toutes les conditions de production requises qu'il sera forcément de qualité. Nous connaissons certains 1931 provenant des

meilleurs endroits qui auraient répondu péremptoirement, en moût, aux conditions posées pour obtenir l'appellation contrôlée. Ils ont donné au bout de peu de temps des vins de très mauvaise qualité, indignes d'être vendus avec les noms réputés qu'ils portaient.

Il est indiscutable que ce n'est qu'une fois que le vin est terminé, et encore, qu'on peut émettre un jugement motivé sur sa qualité réelle, c'est par la dégustation seule qu'on peut estimer si un vin est grand ou médiocre. C'est avant tout dans la tasse qu'on voit si le soleil a lui...

Le degré n'est pas le critérium unique de la qualité dans un grand vin et la spécification analytique la plus poussée ne donne qu'une idée assez vague de la valeur d'un produit ; c'est absolument comme si on voulait dépendre un prix de beauté féminine et donner un avant-goût de son sex-appeal en donnant sa taille, son poids et sa tension artérielle...

Dans cette question d'appellations contrôlées, il y a donc beaucoup à voir et dans l'application qui en est prévue de multiples écueils.

A la réflexion, il y aurait pourtant quelque chose à faire en faveur des vins de crus : ce serait de protéger la bonne année, le millésime apprécié. Depuis toujours, on a su, souvent avant vendange et certainement peu de temps après si les vins produits devaient compter parmi les bonnes années ou parmi les millésimes voués à la médiocrité. Nous donnerons comme preuve de ce que nous avançons que, chaque année, au milieu de novembre, à l'occasion de la vente des vins des Hospices de Beaune, le jury du Comité d'Agriculture et de Viticulture de l'arrondissement de Beaune est appelé à donner son avis sur la qualité des vins de la dernière récolte. Le jugement de ces experts-gourmets se trouve rarement mis en défaut et quand ils ont proclamé qu'une année était de grande qualité, l'avenir a toujours ratifié leur pronostic.

Un millésime ainsi sacré devrait être suivi et les vins issus de ces années bénies devraient circuler avec un acquit coloré bien caractéristique. En d'autres termes, il ne devrait pas se vendre, sous un millésime apprécié, plus de vin qu'il ne s'en est récolté.

Actuellement, que voit-on ? Les mauvaises années, le vigneron bourguignon vend à vil prix son vin sous prétexte qu'il est de qualité médiocre. Vienne alors une bonne récolte de qualité (1 sur 3 ici) de laquelle il pourrait tirer quelque bénéfice, un certain commerce, peu scrupuleux, n'hésite pas à mettre le millésime apprécié sur les vins médiocres achetés précédemment et qu'en marge de la loi il a quelque peu revus et corrigés.

Résultat : l'année authentique concurrencée par un vin vendu comme étant de la même récolte est immédiatement dévalorisée et cela doublement. D'abord chez le client qui consomme l'ersatz et qui trouve que la réputation du millésime est véritablement surfaite, sa confiance est ébranlée. Ensuite, le détenteur du vin authentique ne peut en obtenir un prix raisonnable. Là encore la qualité n'est pas payée...

La concurrence malhonnête lui a été néfaste. La clientèle ne comprend pas qu'un même cru du même millésime soit vendu avec des écarts de prix formidables, du simple au double...

Nous estimons donc qu'il y aurait là quelque chose à faire :

Dès que possible, après vendange, décider si l'année est bonne et digne d'être contrôlée. Si oui, pièce de régie verte pour tous les millésimes appréciés.

Nous assisterions alors à une revalorisation du bon vin. La qualité étant payée, sa recherche serait l'objet des soins constants du vigneron qui, il faut bien le dire, sent que là seulement sera sa chance de salut.

On a dit que les appellations contrôlées étaient la dernière carte que jouait la viticulture des Grands Crus ; qu'en cas d'échec c'en serait fini de nous. C'est aller un peu loin. Attendons de voir la chose dans la pratique. Ne perdons pas toutefois de vue que ce sont les mesures les plus simples, les plus larges de conception, qui donnent en général les meilleurs résultats. Point de réglementation compliquée, tâtilonne, vexatoire et inopérante ; des textes concis, précis, aérés. Nous avons déjà en Bourgogne, outre tout l'arsenal des lois, décrets, règlements divers concernant la viticulture, une foultitude de jugements locaux, dont quelques-uns s'ignorent et se contredisent. De très rares spécialistes connaissent, si l'on peut dire, la question sans être d'accord entre eux, bien entendu, sur l'in-

interprétation à donner à certains textes. Ce serait d'un comique achevé, si ce n'était lamentable.

Souhaitons que l'avenir nous apporte les réalisations viriles après lesquelles nous attendons. Que les vignerons de Bourgogne unis fassent entendre leur voix et sachent faire l'unanimité autour de leur chef. Mais au fait, en ont-ils un ? Trop peut-être... — RENÉ ENGEL, *propriétaire-viticulteur, Vosne-Romanée (Côte-d'Or)*.

Etat du vignoble du Roannais. — Le vignoble présente actuellement une situation normale, situation infiniment supérieure aux années 1930 à 1933 et années antérieures. En effet, depuis 1910, le vignoble était dévoré par les vers ampélographes (Eudémis, Cochylis et Pyrale). Pendant cette période, certaines parcelles de vignes ont vu leur récolte annuelle, et en moyenne, à moitié dévorée par ces redoutables insectes et cela malgré tous les traitements effectués. Il est vrai que ces traitements n'étaient effectués que par de rares propriétaires.

Dès 1934, ont apparu dans les parties du vignoble les plus touchées d'importants vols d'ichneumons ; aussi les vers de la vigne ont-ils subi une sérieuse régression depuis cette époque. Cette année, on observe quelques papillons un peu partout et surtout des papillons de Pyrale, mais en quantité minime et ne pouvant commettre que des dégâts insignifiants. Depuis une trentaine d'années, le plus dangereux ennemi du viticulteur roannais était évidemment représenté par les vers. On triomphe facilement du Mildiou et de l'Oidium, alors que les vers entraînent toujours une réduction de quantité et de qualité importante, ce qui porte un tort considérable à la réputation du vignoble.

Pas de gelée d'hiver, mais débourrement précoce et irrégulier, par suite de l'irrégularité de la température, ce qui a sans doute nui un peu à la sortie des mannes. Néanmoins, il y a suffisamment de raisins pour obtenir une récolte équivalente à celle de l'an dernier, car les raisins sont fortement charpentés et de belle venue. Malgré les pluies journalières, pas de maladies cryptogamiques.

Cependant, nous entrons dans une période critique avec la floraison commencée et la pluie journalière.

Depuis les vendanges de 1935, le cours des vins n'a cessé de croître. Débuté à 50 fr. l'hectolitre, il atteint actuellement 100 à 105 fr. La demande est faible, mais continue et on estime qu'aux vendanges prochaines, tous les vins disponibles seront enlevés ; aussi, le vigneron reprend un peu courage.

Dans l'intérêt du vignoble, il serait urgent de voir s'édifier des caves coopératives. Malheureusement, la réalisation de ce projet dans nos contrées est à peu près impossible pour le moment.

En effet, pour mettre debout une telle organisation, il est de toute nécessité de trouver : 1° une population un peu imbue de l'idée de mutualité et ayant confiance en ses chefs ; 2° une direction honnête compétente, dévouée et inspirant confiance à tous ; 3° les fonds nécessaires pour l'édification et le fonctionnement de la cave.

Si l'on peut facilement trouver les capitaux pour mener à bien une telle entreprise, il n'en est pas de même pour la direction et l'idée mutualiste. — J. T.

Situation du vignoble de la Drôme. — L'automne, l'hiver et le printemps ont été mauvais et défavorables aux cultures.

Octobre fut dès le début très pluvieux, avec quelques rares journées ensoleillées et un grand vent du Nord, les 21 et 22. On a constaté le 27 le premier gel, —1°.

Novembre a été nuageux et davantage pluvieux. Le 12, la rivière torrentielle, la Savasse a débordé à Peyvias, a inondé des terres ensemencées et fait pourrir le blé.

On a noté seulement quatre petites gelées avec un minimum de —2 1/2 le 27. Décembre, couvert et doux les deux premiers jours, eut dix-neuf journées consécutives de gel : du 5 au 23 inclus, avec —8 le 22.

Après la pluie au commencement, nous avons eu la neige couvrant légèrement le sol les 12, 13, 14 et 15, suivie de pluie et fort orage les 25 et 26, avec arrachage de gros arbres à Crépol et écroulement d'un mur à Romans.

Janvier 1936, couvert et pluvieux, a été clément ; il n'a gelé que faiblement six fois, minimum 2 au-dessous de zéro, le 19.

Février a eu neuf jours de pluie et treize de gelée. Plus basse température, —7 1/2, le 8.

Les pluies persistantes ont produit la pullulation des escargots et limaces, qui ont détruit beaucoup de semis de plantes potagères et de tabac et dévoré en partie les fraises.

Jusqu'ici, la grêle est tombée rarement. Grosse comme des cerises et mêlée à la pluie à Romans, le 22 avril, elle n'a causé que peu de dégâts.

Il en est de même à Montmiral, à Saint-Michel, le 27 mai, où elle était mêlée à une forte pluie.

Nous voici à l'époque de la floraison du blé et de la vigne, un temps clair et chaud est indispensable ; la pluie serait néfaste.

Les céréales ont dû dans quelques terrains humides ou inondés être semées deux fois : elles ont un assez joli aspect.

La récolte des fourrages a été ordinaire. Une partie a été mouillée et la qualité sera médiocre. Les pommes de terre ont souffert.

La vigne a de belles pousses et des raisins en quantité moyenne. La continuation de la pluie amènerait rapidement le Mildiou.

Le vin de 1935 s'est vendu difficilement et celui n'ayant pas le degré légal a été envoyé à la distillerie au prix de 5 francs le degré.

Mars a été également pluvieux ; un gel léger a été noté sept fois, avec un minimum —3, le 2.

Quelques belles journées surtout à la fin du mois.

Avril a eu aussi la pluie ; de temps en temps, le ciel bleu a alterné avec les nuages. Malheureusement, il a gelé le 13, —1 et le 19, —2. Les pommes de terre hâtives, les vignes ont un peu souffert. Le vent du Nord, violent le 23, a été funeste aux fruits, qui sont tombés en grand nombre, et aux petits pois qui ont été fortement meurtris.

Le « gentil » mois de mai a présenté plusieurs beaux jours, mais souvent le ciel a été couvert. Nous avons à signaler quelques orages, accompagnés de tonnerre et de pluie.

Juin a eu un assez joli début. Dès le 3, la pluie est revenue et a duré, sauf quelques accalmies, du 3 au 6 inclusivement.

Depuis lors, le baromètre remonte, le soleil se montre assez longtemps. Bien que le ciel soit parfois couvert, la pluie fort heureusement n'a pas reparu.

Espérons que le cultivateur en aura fini avec les intempéries et que le temps restera beau et chaud.

La récolte des fruits sera très médiocre.

Les pêches, poires et pommes seront rares à cause du gel et des grands vents.

Il y a eu peu de cerises, l'humidité en a fait fondre et pourrir une partie.

L'agriculture, comme l'industrie et le commerce, subit une grande crise : le mauvais temps et la mévente en sont la cause. — D^r BONNET.



REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 85 fr. et au-dessus ; 10°, 90 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 130 fr. Vin blanc supérieur, 145 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus ; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1^{er} choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolet, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

BORDEAUX. — Vins rouges 1933, 1^{ers} crus Médoc, de 9.500 à 11.000 fr. ; 2^{es} crus, de 4.500 à 5.500 fr. ; 1^{ers} crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.800 à 4.500 fr. ; 2^{es} crus, de 2.700 à 3.100 fr. ; Paysans, 1.200 à 1.500 fr. — Vins rouges 1934, 1^{ers} crus Médoc, de 8.000 à 10.000 francs ; 1^{ers} crus Graves, 3.000 à 4.100 fr. ; 2^{es} crus, 2.400 à 2.500 fr. le tonneau de 900 litres ; Paysans, 800 à 1.000 fr. — Vins blancs 1933, 1^{ers} Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr. ; Graves, 2.300 à 2.900 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1^{ers} côtes, de 300 à 425 fr. ; Mâconnais, 250 à 300 fr. ; Blancs Mâconnais 2^e choix, 400 à 500 fr. Blancs Mâcon, 1^{ers} côtes, 400 à 500 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais*. — Vins blancs de Sologne, 200 à 230 fr. Vins blancs de Blois, 250 à 350 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 9 fr. » à 9 fr. 50 ; Rouges, 9 fr. à 9 fr. 50.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

LOIRE-INFÉRIEURE. — Muscadet 1934, 270 à 300 fr. ; Muscadet 1935, de 380 à 430 fr. ; Gros plant 1935, 125 à 175 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

CHARENTES. — Vins pour la distillation de 3 fr. à 5 fr. à la propriété.

ALGÉRIE. — Rouges, de 7 fr. 50 à 7 fr. 75 le degré. Blancs : de rouges, 7 fr. » à 7 fr. 50.

MIDI. — *Nîmes* (22 juin 1936). — *Cote officielle* : Vins rouges : Aramon, 9 fr. » à 9 fr. 50 ; Montagne, 8 fr. 75 à 9 fr. 25 ; Costières, 9 fr. 50 à 10 fr. » ; Clairettes, 9 fr. 50 à 9 fr. 75 ; Vins de Café, 9 fr. 50 à 10 fr. ; moyenne 9 fr. 25.

Montpellier (16 juin). — Vins rouges, 8 fr. 75 à 9 fr. 50. Rosé, » fr. » à » fr. » ; Blanc, de blanc » fr. » à » fr. » ; moyenne 9°, 9 fr.

Béziers (19 juin). — Rouges 9 fr. » à 9 fr. 75 ; moyenne 9 fr. 30 ; Rosés, 9 fr. » à 9 fr. 25 ; Blancs, 9 fr. 25 à 10 fr. ».

Minervois (21 juin). — Marché d'Olonzac, 9 fr. » à 9 fr. 75 le degré avec appellation ; moyenne, 9 fr. 50.

Perpignan (13 juin). — Vins rouges 9° à 12° 8 fr. 75 à 9 fr. 50. Chambre de Commerce. La hausse s'accroît ; moyenne, 9 fr.

Carcassonne (20 juin). — Vins rouges de 9 fr. » à 10 fr. » ; moyenne des 9°, 9 fr. 25.

Narbonne (14 juin). — Vins rouges de 8 fr. 75 à 9 fr. 75 ; moyenne, 9 fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 100 fr. le quintal, orges, 73 fr. à 75 fr. » ; escourgeons, 57 fr. à 62 fr. ; maïs, 80 fr. à 90 fr. ; seigle, 74 fr. » à 75 fr. » ; sarrasin, 95 fr. à 106 fr. ; avoines, 72 fr. » à 75 fr. — Sons, à 47 à 50 fr. — Recoupettes, de 49 à 50 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 170 à 190 fr., saucisse rouge, de 70 à 85 fr. ; Esterting, de 90 à 100 fr. ; nouvelles, 150 à 200 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 95 fr. à 130 fr. ; paille d'avoine, de 100 fr. à 135 fr. ; paille de seigle, 95 fr. à 130 fr. ; luzerne, 110 fr. à 180 fr. ; foin, 115 fr. à 185 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr. ; féveroles, de 64 à 66 fr. ; sainfoin, 150 à 155 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 83 fr. » ; Coprah, 80 à 90 fr. ; Arachides extra blancs, à 63 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 176 fr. » à » fr. ».

Bétail La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 4 fr. » à 16 fr. ». — Veau, 6 fr. » à 12 fr. 50. — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. » à 10 fr. ». — Longe, de 10 fr. 50 à 14 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinit (riche), 16 fr. 30 ; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50 ; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20 ; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr. ; Nitrate de soude 15.5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13 % d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs ; sulfate d'ammoniaque 20.40 %, 93 fr. 30 à 95 fr. » ; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral 14 % d'acide phosphorique, 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs ; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamido en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — Dolomagnésie, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50 ; trituré, 69 fr. 50. — Sulfate de cuivre macclesfield gros cristaux, janvier, 127 fr. les 100 kgs ; neige, 132 fr. ». — Sulfate de fer, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — Chaux, 31 fr. — Chaux blutée, de 70 % = 76 fr. la tonne. — Plâtre cru tamisé, 45 fr. — Carbonate de soude Solvay, 44 fr. » (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus) ; au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — Nicotine à 800 gr., 350 fr. — Arséniate de plomb, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1,000 fr. en bidons de 2 kgs. — Arséniate de chaux (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — Suifs glycerinés, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. Amandes vertes, 350 à 600 fr. — Oranges, 350 à 500 fr. — Poires de choix, 750 à 1,000 fr. ; communes, 100 à 300 fr. — Pommes choix, 450 à 800 fr. — Pommes communes, 150 à 320 fr. — Fraises, 250 à 500 fr. — Abricots, 500 à 900 fr. — Pêches, 250 à 580. — Cerises, 500 à 900 fr. — Prunes, 300 à 500 fr. — Groseilles, 350 à 450 fr. — Framboises, 600 à 800 fr. — Bananes, 340 à 380 fr. — Noix, 360 à 460 fr. — Noisettes, 500 à 550 fr. — Dattes, 350 à 650 fr. — Melons de Nantes, 5 à 15 fr. — Artichauts du Midi, 35 à 50 fr. — Choux-fleurs, 100 à 300 fr. — Oseille, 60 à 80 fr. — Epinards, 120 à 250 fr. — Tomates, 200 à 260 fr. — Oignons, 60 à 80 fr. — Poireaux, 150 à 250 fr. les 100 bottes. — Laitues de Paris, 15 à 60 fr. le 100. — Radis, 40 à 80 fr. les 100 bottes. — Haricots verts, 300 à 600 fr. — Asperges, 180 à 350 fr. — Pois verts, 110 à 180 fr. — Carottes, 180 à 220 fr.

TABLE DES AUTEURS

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

- A. (H.).** — Criante injustice à l'égard des viticulteurs, 115.
- Alquier (Jules).** — Discours prononcé aux obsèques de P. Viala, 139.
- Armagnac (Dr.).** — La magnésie en automne, 18. — La magnésie au printemps, 264.
- Astruc (H.).** — La granulation des vins à l'Académie de Médecine, 300. — Collage bleu, encore! 307.
- Astruc (H.) et Castel (A.).** — Les vins de café, 69.
- Barbet (E.).** — La politique de qualité, 205. — A bon raisin, bonne vinification, 225. — Politique de qualité, 301.
- Bernard (Elie).** — Appellation d'origine. — Appellations contrôlées, 259. — De la déclaration des stocks à la production, 301.
- Berthault (Pierre).** — La propriété rurale en Afrique du Nord, 290.
- Biron (Marcel).** — Excorioste et poudrages capricieux, 42. — Soins à donner aux arbres fruitiers, 338.
- Blaringhem (Louis).** — Discours en hommage à Pierre Viala, 145.
- Boinet (André).** — L'extension du phylloxéra en Tunisie, 361.
- Boissanger (de), Dubois.** — Circulaire de la Direction générale des contributions indirectes, 64. 265, 279, 290.
- Boix de Meritens (de).** — Un projet de cartel des vins, 295.
- Bonnet (Dr.).** — Situation du vignoble de la Drôme, 426.
- Bord (G.).** — Région des grands vins blancs de Bordeaux, 333.
- Boude (Antoine).** — Perfectionnements techniques apportés à la fabrication de la fleur de soufre sublimé employée en viticulture, 7.
- Boutaric (Augustin) et Banjard (François).** — Méthode simple permettant d'évaluer le pouvoir mouillant des solutions et des bouillies utilisées en agriculture, 190.
- Branas.** — Chronique méridionale hebdomadaire (depuis juin).
- C. (J.).** — Gèlées en Loire-Inférieure, 359.
- Castel (Léon).** — Les tarifs de transport des vins, 75.
- Caziot (Pierre).** — La propriété rurale en France, 184.
- Chappaz (Georges).** — Pierre Viala et ses vins, 156.
- Cordier (Raymond).** — Aspects de la Champagne vinicole, 255, 265, 268.
- Cramois (André).** — Discours prononcé aux obsèques de Pierre Viala, 147.
- D. (A.).** — Gèlées en Béarn, 355.
- Delassus et Laffond.** — L'utilisation des poudres à base de Roténone dans la lutte contre l'Eudémis, 197.
- Desrus.** — Les alcools terpéniques et leurs applications en agriculture, 340.
- Douarche (Edouard).** — La propéceuse au faveur du raisin et du jus de raisin, 105.
- Dubouard.** — Les gèlées en Armagnac, 574.
- Dumont (René).** — Misère ou prospérité paysanne, 359.
- Eragel (René).** — Situation viticole et vinicole en Bourgogne, 422.
- F. (E.).** — Situation viticole et vinicole du Languedoc, 16, 45, 74, 113, 147, 181, 215, 247, 278, 310, 344.
- Faure (J.-L.).** — Sur l'arrachage des vignes, 102, 317.
- Ferré (L.).** — Les appellations contrôlées en Bourgogne, 30.
- Flanzy (Maurice), de Sèze (René) et Mlle Lamazou-Betbeder (Marie).** — Essai sur le mode d'action de certains produits entomologiques utilisés en vinification, 5, 10.
- Fudakowski.** — La petite propriété rurale en Europe et les réformes agraires, 300.
- Gueir (L.).** — Alcool Salin, 250.
- Hélin (Louis).** — Observations complémentaires sur l'émission des racines adventives chez la vigne, 333.
- Henriot (Etienne).** — A propos du décret-loi sur la Champagne, 164.
- Héranger (Serge).** — Sur la mesure du pouvoir mouillant des bouillies, 192.
- Hitier (Henri).** — Pierre Viala: l'Agronomie, 125.
- Hot (Alfred).** — Les carburants en France, 298. — L'arrachage des vignes, 377.

- Lebrun (Albert).** — Le champagne et la Champagne, 53.
- Leclainche (Emmanuel).** — Pierre Viala : le savant, 123.
- Le Clerc.** — Société nationale d'horticulture de France, 293.
- Le Roy (Baron).** — Gelées en Vaucluse, 360.
- M. (P.).** — La récolte viticole de 1935, 18, 50. — Situation du marché, sorties, stocks et consommation mensuels des vins, 64, 146, 215, 277, 344, 357. — La question de l'emploi du ferrocyanure en vinification jugée par l'Académie de médecine, 115. — Propagande en faveur du vin : Dîner à la gloire des vins de soleil, 250. — Les gelées d'avril et le vignoble, 312. — Le laboratoire Pierre Viala, 344. — La fête nationale du vin à Colmar, 361.
- Marchal (Paul).** — Discours en hommage à Pierre Viala, 143.
- Marsais (Paul).** — Pierre Viala : Le maître, ses disciples et ses collaborateurs, 129. — Les causes de dépérissement des vignes, 237.
- Martin (R.).** — Gelées en Haute-Garonne, 350. — Le collage des vins blancs à la caséine, 381.
- Massignon (Maurice).** — L'œuvre de Pierre Viala, 230.
- Milhaud (Benjamin).** — Discours prononcé aux obsèques de Pierre Viala, 142.
- Miroir (Virgile).** — L'Institut ampelologique hongrois de Gy de Istvanff, 232.
- Monicault (de).** — La propriété rurale, 116. — Discours en hommage à Pierre Viala, 155.
- Motte (H.).** — Les vins français au Danemark, 85.
- Moucheron (E. de).** — Protestation contre une campagne injuste de dépréciation de vins de Bourgogne de 1934, 17.
- Perrin (Jean).** — Discours en hommage à Pierre Viala, 154.
- Porchez (Georges).** — Le régime économique de l'alcool, 170, 189.
- Ravat (J.-F.).** — Lois et décrets sur la viticulture et Hybrides producteurs directs, 87. — Concours de dégustation de vins d'hybrides à Mâcon, 221.
- Rigotard (L.).** — Manuel pratique d'Agro-nomie sur le terrain, 50.
- Rousseaux (Eugène).** — Le Chablis, 57.
- Rouvray (Bernard).** — L'accord commercial franco-américain, 322.
- S. (P.).** — Situation de la culture de la vigne en Algérie, 372.
- Salomon (René).** — Gelées en Seine-et-Marne, 360.
- Sauvageau (C.).** — Georges Poirault, 233.
- Schmutz (Ch.).** — Le vin, les vins de France, 378.
- Sémichon (L.).** — In Memoriam : Pierre Viala, 228. — La crise viticole et la question algérienne, 413.
- T. (J.).** — Etat du vignoble du Roannais, 426.
- Tardy (Louis).** — Pierre Viala : Le fonctionnaire, l'ami, 132.
- Teleki (A.).** — La situation vinicole en Europe centrale, 360.
- Touze (A.).** — Discours prononcé aux obsèques de Pierre Viala, 141.
- V. (Ch.).** — Gelées en Touraine, 359.
- Vermorel.** — Agenda agricole et viticole 1936, 296.
- Viala (P.).** — Georges Wery, 63. — Histoire de la médecine vétérinaire par E. Leclainche, 329.
- Viala (Drs Frank et Pierre-Jean).** — Remerciements; la Revue vivra, 153.
- Viala (P.) et Marsais (P.).** — Nouvelles observations relatives à la maladie de la moëlle (court-noué parasitaire), 169.
- Vidal (J.).** — Les gelées en Charente, 313. — Etat du vignoble charentais à fin mai, 373.
- Vinas (J.).** — La protection des cultures par traitement à sec, 349, 365, 387, 397.

TABLE DES MATIÈRES

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

ACADÉMIES, ASSOCIATIONS, SOCIÉTÉS. — Association amicale des anciens élèves de l'Institut national agronomique, 234. — La Société des Agriculteurs de France chez le Ministre de l'Agriculture, 262. — Syndicat des Agriculteurs de la Vienne, 49.

APPELLATIONS D'ORIGINE. — Les appellations contrôlées en Bourgogne, 90. — Appellation d'origine, appellations contrôlées, 259. — Définition de l'appellation contrôlée « Châteauneuf-du-Pape », 374. — L'appellation contrôlée « Cognac », 408.

BIBLIOGRAPHIE. — Publications Sylvestre, 50. — Manuel pratique d'agronomie sur le terrain, par L. RIGOLARD, 50. — Mon Docteur le Vin (Maison NICOLAS), 118. — L'agenda agricole et viticole Vermorel 1936, 297. — Un projet de cartel des vins (DE BOIXO DE MÉRITENS), 298. — Les carburants en France (Alfred HOR), 298. — Histoire de la médecine vétérinaire (E. LECLAIRCHE), 329. — Misère ou prospérité paysanne (R. DUMONT), 330. — Annuaire FRUCTIDOR, 330. — L'arrachage des vignes, par Alfred HOR, 377. — L'annuaire du vin de Bordeaux, 378.

CHIMIE VINICOLE, TECHNOLOGIE VINICOLE ET VITICOLE. — (Voir VINIFICATION.)

CONCOURS, CONCOURS, EXPOSITIONS, etc... — Le Concours agricole de Toulouse, 64. — Congrès international du Raisin et du Jus de Raisin à Tunis, 94, 218, 293. — Le Congrès international de Viticulture à l'Exposition de 1937, 218. — Foire aux vins de Ribeauvillé, 234, 264. — La sélection animale, 265. — Exposition de la Société nationale d'Horticulture de France, 293. — Le 9^e Concours régional agricole de Toulouse, 297. — Les Fêtes du Beurre à Paris, 376. — Exposition internationale de Motoculture, 377.

DIVERS. — Observations complémentaires sur l'émission des racines adventives chez la vigne, 333. — Soins à donner aux arbres fruitiers, 338. — Vente du cognac des vignobles Fougérat, 409.

ECONOMIE RURALE. — La propriété rurale, 116, 184, 200. — Une grande enquête agricole, 117. — Le régime économique de l'alcool, 170, 189. — Comité national du lait, 294. — L'agriculture à l'Exposition de 1937, 410.

ECONOMIE VITICOLE. — La récolte viticole de 1935, 13. — Le vin aux soldats, 47. — Les tarifs de transport des vins, 75, 91. — Sur l'arrachage des vignes, 102, 317. — Criante injustice à l'égard des viticulteurs, 115. —

Demande de sortie d'une nouvelle tranche pour couvrir les besoins urgents du commerce des vins d'Alsace, 199. — La politique de qualité, 205, 301. — Sur l'arrachage des vignes, 242. — L'assainissement du marché du vin, 262. — L'accord commercial franco-américain, 322. — La tarification du transport des vins, cidres et poirés, 394. — La crise viticole et la question algérienne, 413. — Situation du marché des vins (mensuelle). — Cours des vins, cours des principaux produits agricoles (dans chaque numéro).

ENGRAIS. — La magnésie en automne, 18. — La magnésie au printemps, 264.

ENSEIGNEMENT. — Institut œnotechnique de France, 49. — Conférences d'Economie rurale à l'Institut national agronomique, 77. — Station agronomique et œnologique du Gard à Nîmes : leçons et applications pratiques d'œnologie, 166. — Ecole d'agriculture de Philippeville, 296. — Le laboratoire Pierre Viale, 344.

GÉNIE RURAL. — Les nouveautés 1936 au Salon de la machine agricole, 296.

HYBRIDES. — Lois et Décrets sur la viticulture et Hybrides producteurs directs, 37. — Concours de dégustation de vins d'hybrides, à Mâcon, 221.

HYGIÈNE. — La consommation alimentaire du jus de raisin, l'anhydride sulfureux et l'Académie de médecine, 217.

JURISPRUDENCE, RÉGLEMENTATION, etc... — Conditions de paiement de l'indemnité due aux viticulteurs à la suite de l'arrachage volontaire des vignes, 50. — Prorogation du délai d'application du tarif réduit de transport des vins, 50. — Circulaire officielle de la Direction générale des Contributions indirectes : Blocage, Distillation obligatoire, arrachage, déclaration de récolte, 64, 78, 94, 148, 265, 279, 290. — A propos du décret-loi sur la Champagne, 164. — Le casier viticole départemental, 183. — La cyanuration des vins à l'Académie de médecine, 209. — De la déclaration des stocks à la production, 294. — L'Académie de Médecine et les jus de fruits et de raisins, 410.

LÉGISLATION VITICOLE. — Nouvelles mesures pour enrayer la crise viticole, 17, 30. — Décret pour la distillation obligatoire, 30. — L'échelonnement des enlèvements, 32. — Avances aux viticulteurs, 32, 47. — In-

- demnités pour arrachages volontaires de vigne, 34. — Nouvelles lois viticoles, 217. — Loi tendant à proroger les délais pour l'arrachage des vignes, 249. — Loi tendant à accorder des délais aux débiteurs malheureux et de bonne foi, 250. — L'achat des alcools de vin : décret du 18 avril 1936, 326. — Décret du 1^{er} avril 1936 appliquant à l'Algérie la loi du 1^{er} août 1905 en ce qui concerne les vins et eaux-de-vie, 327.
- MALADIES, ACCIDENTS.** — Excoriation et poudrages cupriques, 42. — Nouvelles observations relatives à la Maladie de la Moelle (Court-Noué parasitaire), 169. — Les causes de dépérissement des vignes, 237. — Les gelées d'avril et le vignoble, 312. — Les gelées en Charente, 313. — L'extension du phylloxera en Tunisie, 361. — Le Mildiou, 391, 406, 419. — Le folletage, 393. — Le Court-noué, 420.
- MATÉRIEL AGRICOLE ET VITICOLE.** — (Voir GÉNIE RURAL.)
- NÉCROLOGIE.** — Georges Wery, 63. — Pierre Viala, 101, 122, 125, 129, 137, 138, 139, 141, 142, 143, 145, 153, 154, 156, 183, 228, 230. — Albert Seibel, 186. — Georges Poirault, 233.
- PRODUITS INSECTICIDES ET FONGICIDES.** — Perfectionnements techniques apportés à la fabrication de la fleur de soufre sublimé employée en viticulture, 7. — L'utilisation des poudres à base de rotenone dans la lutte contre l'Endémis, 196. — Les alcools terpéniques et leurs applications en agriculture, 340, 365, 387, 397.
- PROPAGANDE.** — Protestation contre une campagne injuste de dépréciation des vins de Bourgogne de 1934, 17. — Les grands vins de France en Suisse, à 1.300 mètres d'altitude, 49. — Le champagne et la Champagne, 53. — Les vins de café, 69. — Les vins français au Danemark, 85. — La propagande en faveur du raisin et du jus de raisin, 118. — IV^e Fête nationale des vins de France, 202, 314, 325, 361. — Dîner à la gloire des vins de soleil, 250. — La Fête du Vin de France, 346. — Four le raisin de France, 377.
- STATISTIQUES.** — La production des vins et les stocks à la propriété en 1935, 1934, 1933 et 1932, 14. — La récolte vinicole de 1935 dans le monde, 50. — La production mondiale du vin, 198. — La production des alcools de vin et des alcools viniques, 250.
- TECHNOLOGIE VITICOLE.** — Syndicat des Viticulteurs-Concentrateurs de France, 92.
- TRAITEMENTS.** — Méthode simple permettant d'évaluer le pouvoir mouillant des solutions et des bouillies utilisées en agriculture, 160, 162. — Traitements d'hiver des arbres fruitiers et de la vigne, 185. — La protection des cultures par traitement à sec : les poudres, leurs propriétés, leur préparation, leur emploi, 349.
- VIGNOBLES ET VINS.** — Vignoble méridional, 371. — Algérie, 372. — Armagnac, 374. — Béarn, 358. — Bordelais, 394. — Bourgogne, 421. — Charentes, 373. — Drôme, 426. — Haute-Garonne, 359. — Autriche, 360. — Hongrie, 361. — Languedoc, 16, 45, 74, 113, 147, 181, 215, 247, 278, 310, 344. — Loire, 426. — Loire-Inférieure, 359. — Roumanie, 361. — Seine-et-Marne, 360. — Tchécoslovaquie, 361. — Touraine, 359. — Vaucluse, 360. — Yougoslavie, 361 (Voir aussi MALADIES, ACCIDENTS).
- VINIFICATION.** — Essais sur le mode d'action de certains produits œnologiques utilisés en vinification, 5, 21. — La question de l'emploi du ferrocyanure en vinification jugée par l'Académie de Médecine, 115. — A bon raisin, bonne vinification, 226. — Collage bleu, encore ! 307. — Le collage des vins blancs par la caséine, 381.
- VITICULTURE.** — Le Chablis, 57. — Correspondance de Hongrie, 231. — Aspects de la Champagne viticole, 253, 269, 285.

